ACHENBACH
INNOVATIONEN SCHAFFEN QUALITÄT

Bedienungsanleitung

HELIOS 30

– Glaskeramik-Grillfläche –

Inhaltsverzeichnis

1. Geräte-Kurzbeschreibung 3

2. Sicherheitshinweise

2.1. Technische Sicherheit 4
2.2. Sachgemäße Bedienung 4
2.3. Besondere Vorsicht bei Kindern im Haushalt 5
2.4. Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen 6
2.5. Vermeidung von Beschädigungen am Gerät 7
2.6. Bei einem Gerätedefekt 8
2.7. Erlöschen der Herstellergarantie 8

3. Gesundheitliche Hinweise

3.1. Allgemeine Gesundheitshinweise 9

4. Einbau-Tipps / Vor der ersten Inbetriebnahme

4.1. Anlieferung 10
4.2. Montage-Anleitung / Einbau-Tipps 10
4.3. Elektrischer Anschluss 12
4.4. Vor der ersten Inbetriebnahme 12

5. Bedienung

5.1. Die Bedien-Elemente und deren Bedienung 13
5.2. Die Anzeige-Elemente 14

6. Energiespar-Tipps 15

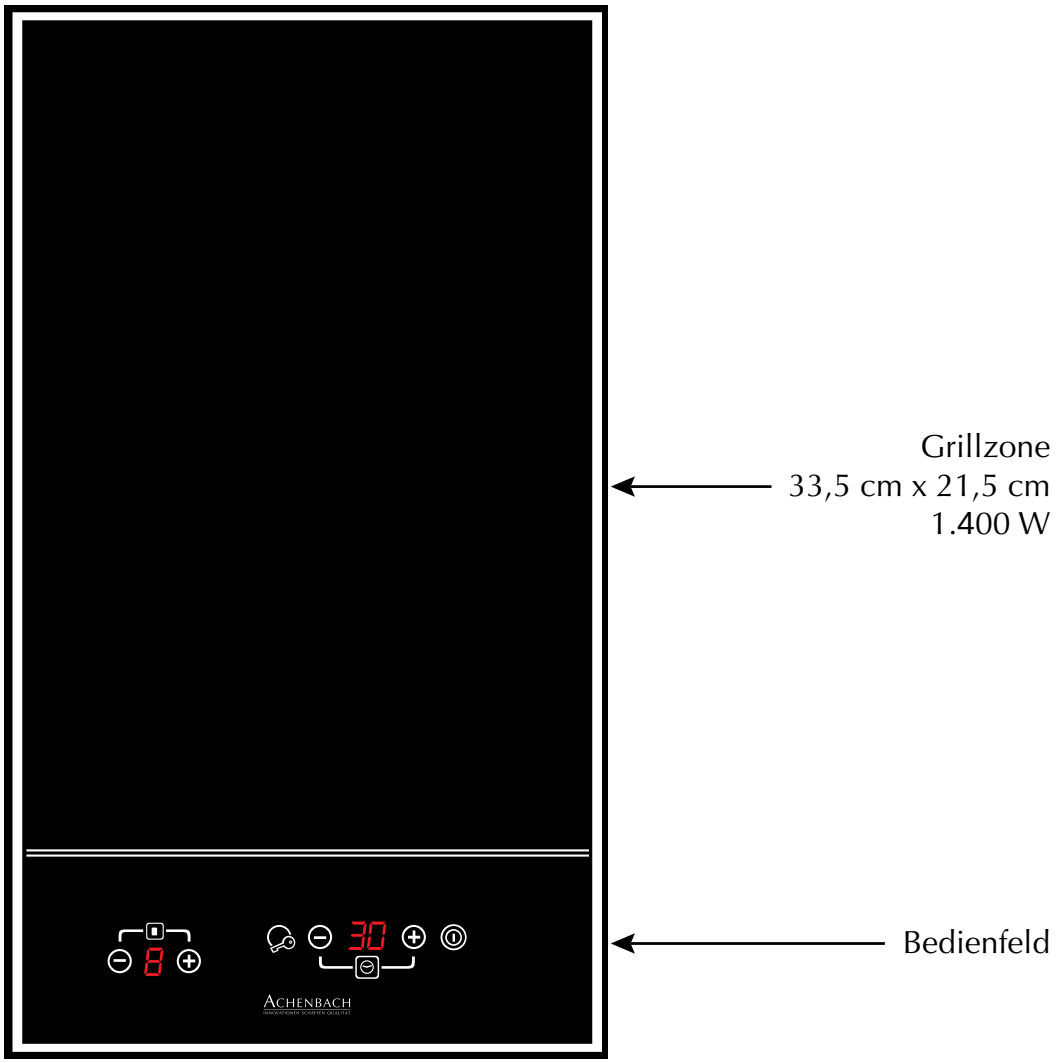
7. Hinweise zum Grillbesteck 16

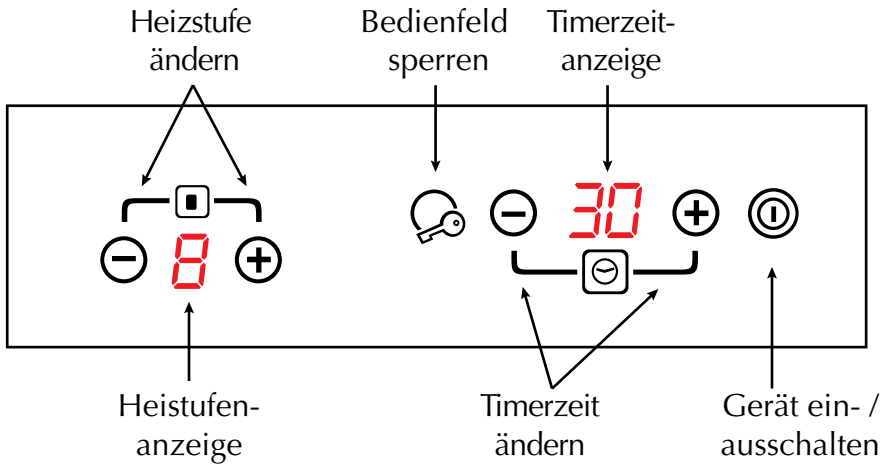
8. Reinigung und Pflege 17

9. Was tun, wenn 18

10. Hinweise zur Entsorgung des Gerätes 19

1. Geräte-Kurzbeschreibung





2. Sicherheitshinweise

2.1. Technische Sicherheit

- Einbau

Das Gerät darf nur von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

- Elektrische Sicherheit

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird.

- Keine Verlängerungskabel

Verwenden Sie zum Anschluss an das Stromnetz keine Verlängerungskabel, da sonst die Sicherheit des Gerätes nicht gewährleistet werden kann.

- Kein Öffnen des Geräte-Gehäuses

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Sie gefährden damit sich selbst und führen möglicherweise Funktionsstörungen des Gerätes herbei.

2.2. Sachgemäße Bedienung:

- Nur eingebaut in Betrieb nehmen

Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist gewährleistet, dass Sie mit den stromführenden Teilen nicht in Berührung kommen.

- Benutzung nur im Privathaushalt

Dieses Gerät ist für die Verwendung im privaten Haushalt, nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.

- Aufsichtspflicht

Lassen Sie das in Betrieb genommene Gerät niemals unbeaufsichtigt!

- Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.

- Ausschalten nicht vergessen

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

- Keine geschlossenen Behälter erhitzen

Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z.B. Konservendosen, auf dem Gerät. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen. Verletzungsgefahr!

2.3. Besondere Vorsicht bei Kindern im Haushalt

- Aufsichtspflicht:

Stellen Sie sicher, dass Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können. Kinder können die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht richtig einschätzen und sollten sich nie unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes aufhalten.

- Benutzungsberechtigung

Das Gerät ist für die Benutzung durch Erwachsene bestimmt, die den Inhalt dieser Bedienungsanleitung genau kennen. Ältere Kinder dürfen das Gerät unter Aufsicht nur benutzen, wenn ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie das Gerät sicher handhaben und die Gefahren einschätzen können.

- Kindliche Neugier beachten

Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in der Nähe des Gerätes auf. Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern. Verbrennungsgefahr! Achten Sie darauf, dass Kinder nicht die Möglichkeit haben, heißes Grillgut vom Gerät herunterzuziehen.
Ein spezielles Kinderschutzgitter (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.

- Verpackungsteile sind kein Spielzeug

Bewahren Sie Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich. Erstickungsgefahr!

2.4. Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen:

- Schutz der Hände

Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.

- Brandgefahr durch überhitztes Fett

Vermeiden Sie unbedingt ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten!
Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden. Sollte es zu einem kleineren Brand auf der Kochstelle kommen, schalten Sie das Gerät aus (ggf. Sicherungen deaktivieren) und ersticken Sie die Flammen mit einem großen feuchten Geschirrtuch oder einer feuchten Decke.
AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!
Wenn der Brandherd erloschen ist, Gerät abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen!

- Temperaturempfindliche Stoffe

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Reinigungsmittel und Spraydosen) in Schubladen oder Fächern unter bzw. neben dem Gerät auf.

- Heiße Grillfläche

Heiße Grillfläche nicht berühren – Verbrennungsgefahr!
Beachten Sie nach dem Ausschalten des Gerätes die Restwärmeanzeige. Solange diese leuchtet, ist ie Grillfläche noch heiß und sollte nicht mit bloßen Händen berührt werden! Nie brennbare Gegenstände auf dem Gerät ablegen!

- Anschlusskabel elektrischer Geräte

Achten Sie darauf, dass die Anschlusskabel elektrischer Geräte nicht das heiße Gerät berühren. An der Kabelisolierung können Schäden entstehen.

2.5. Vermeidung von Beschädigungen am Gerät

- Leerlauf vermeiden

Vermeiden Sie, dass das Gerät ohne aufliegendes Grillgut heizt. Es kann dadurch beschädigt werden.

- Bedienfeld schützen

Stellen Sie nie heiße Gegenstände auf dem Bedienfeld ab. Fehlbedienungen und Beschädigung der Geräteelektronik können die Folge sein.

- Das Gerät ist keine Arbeitsunterlage

Verwenden Sie die Grillfläche nie als Arbeits- oder Abstellfläche. Alu-Folie oder Kunststoffgefäße können durch die Hitze schmelzen. Zucker, Salz oder sonstige körnige Materialien können die Oberfläche beschädigen. Nie die Grillfläche als Schneidunterlage benutzen!

- Harte und spitze Gegenstände vermeiden

Lagern Sie keine harten oder spitzen Gegenstände über dem Gerät. Beim Herunterfallen können diese die Grillfeldoberfläche beschädigen. Auch leichte Gegenstände (z. B. Salzstreuer) können Risse oder Brüche verursachen.

2.6. Bei einem Gerätedefekt

- Beschädigte Glaskeramik

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik schalten Sie wegen der bestehenden Stromschlaggefahr das Gerät sofort aus und deaktivieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Rufen Sie den Kundendienst.

- Ungewöhnliche Bedienfeld-Reaktionen

Sollte das Gerät ungewöhnlich auf Ihre Eingaben reagieren, schalten Sie es sofort aus (ggf. Sicherungen deaktivieren) und rufen Sie den Kundendienst.

- Beschädigung der elektrischen Zuleitungen des Gerätes

Bei Beschädigung der elektrischen Zuleitungen des Kochfeldes deaktivieren Sie wegen der drohenden Stromschlaggefahr sofort die entsprechenden Sicherungen im Sicherungskasten.
Lassen Sie die Reparatur der defekten Stromleitungen nur durch autorisiertes Fachpersonal durchführen.

- Unsachgemäße Reparaturen

Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen gefährden Ihre Sicherheit und können weitere Schäden am Gerät nach sich ziehen. Führen Sie Reparaturen am Gerät niemals selbst aus – kontaktieren Sie bei einem Geräte-Defekt unbedingt den Kundendienst.

2.7. Erlöschen der Hersteller-Garantie:

Während der Garantiezeit darf eine Reparatur nur durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Wird das Gerät anderweitig geöffnet oder eine der vorgenannten Sicherheitsmaßnahmen nicht beachtet, erlischt die Herstellergarantie.

3. Gesundheitshinweise

3.1. allgemeine Gesundheitshinweise

- Be- und Entlüften der Kochstelle

Sorgen Sie bei jedem Gebrauch des Gerätes für eine hinlängliche Frischluftzufuhr und ein ausreichendes Entlüften der Grilldünste durch eine Dunstabzugshaube. Übermäßige Rauchentwicklung kann gesundheitsschädigend sein.

- Hitzeentwicklung beachten

Bedenken Sie, dass beim Grillen an einigen Stellen der Grillfläche Temperaturen von weit mehr als 100°C entsehen können. Berühren Sie solche Stellen niemals mit bloßer Haut. Verbrennungsgefahr!

- Sicheres Abstellen der heißen Speisen

Sorgen Sie beim Abstellen der heißen Speisen für einen standfesten Untergrund. Ansonsten besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.

- Ausreichende Speisentemperatur sicherstellen

Erhitzen Sie Speisen immer ausreichend. Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur durch genügend hohe Temperaturen und eine ausreichend lange Einwirkzeit abgetötet.

4. Einbau-Tipps / Vor der ersten Inbetriebnahme

4.1. Anlieferung

- Überprüfung der angelieferten Ware

Prüfen Sie nach dem Anliefern der Ware, ob irgendwelche Transportschäden am Gerät erkennbar sind. Bei eventuellen Beschädigungen kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundenservice.

4.2. Montage-Anleitung / Einbau-Tipps

- Elektrischer Anschluss nur vom Fachmann!

Für den fachgerechten elektrischen Anschluss des Gerätes beauftragen Sie bitte einen konzessionierten Fachmann vor Ort. Für Schäden, die auf einen unsachgemäßen Anschluss des Gerätes zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

- Wahl des Montage-Ortes

Vermeiden Sie die Montage des Gerätes in unmittelbarer Nähe von Fenstern oder Türen. Aufspringende Fenster oder Türen könnten sonst heißes Kochgeschirr vom Gerät reißen.

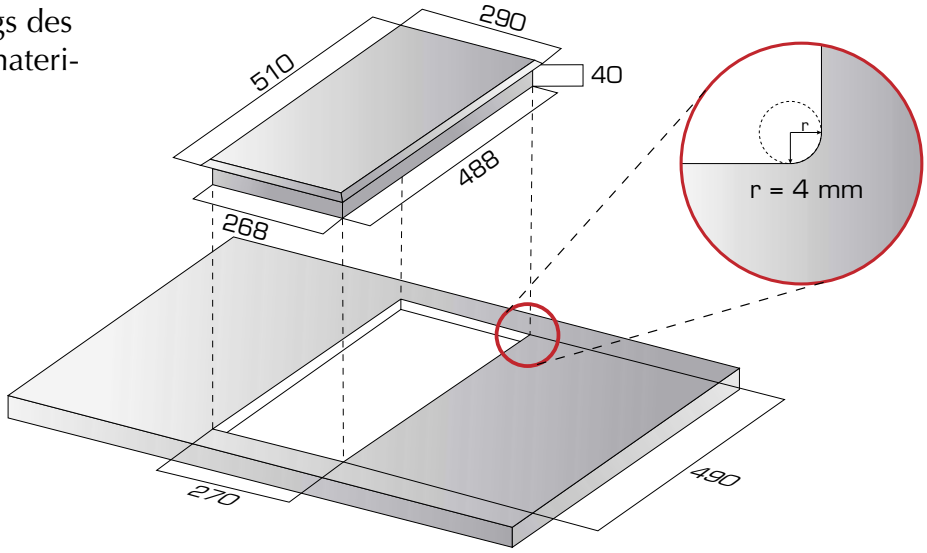
- Mindestabstände einhalten

Achten Sie beim Einbau des Gerätes unbedingt auf die notwendigen Sicherheitsabstände von 50 mm nach allen Seiten!

- Einbaumaße:

Das Gerät wurde für den Einbau in eine Arbeitsplatte konzipiert und darf nicht freistehend in Betrieb genommen werden.

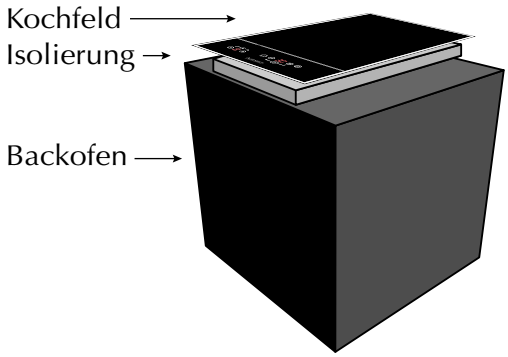
Vor dem Einsetzen in die Arbeitsplatte bringen Sie bitte längs des gesamten Umfangs Isoliermaterial an.



- Einbau über einem Backofen

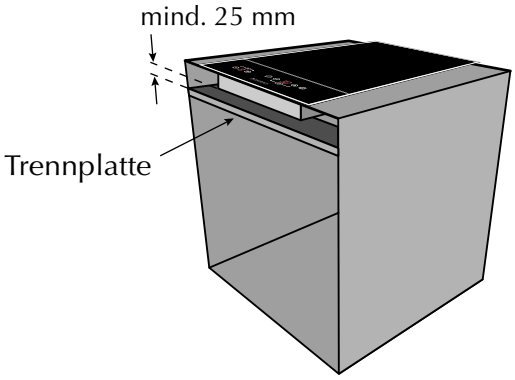
Soll das Kochfeld über einem Backofen oder einem ähnlichen, Hitze erzeugenden Gerät eingebaut werden, sorgen Sie bitte für eine ausreichende Isolierung zwischen den beiden Geräten.

Die beim Kochfeld ankommende Wärme sollte auf keinen Fall 60°C übersteigen.



- Einbau über einem frei zugänglichen Schrankfach

Wenn das Schrankfach unter dem Kochfeld frei zugänglich sein sollte, ist es erforderlich, dass unter dem Kochfeld in einem Abstand von mindestens 25 mm eine Trennplatte angebracht ist, die den direkten Kontakt mit der Unterseite des Kochfeldes verhindert.

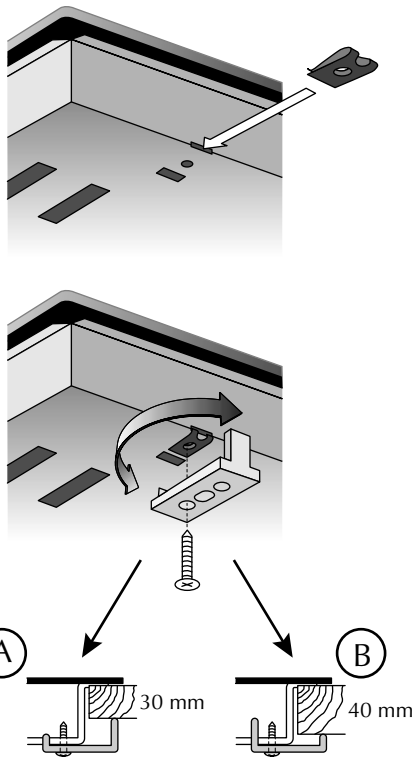


- Kochfeld einsetzen

Wenn Sie das Kochfeld passend in die Arbeitsplatte eingesetzt haben, setzen Sie bitte die Federklemmen in die vorgesehenen Löcher ein und verankern das Kochfeld anschließend mit den Wechselschellen unter der Arbeitsplatte.

Bei einer 30mm - Arbeitsplatte (Variante Ⓐ) muss der lange Abstandshalter der Wechselschelle unter die Arbeitsplatte drücken.

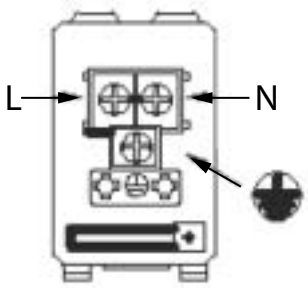
Verwenden Sie eine 40mm-Arbeitsplatte (Variante Ⓑ), drehen Sie die Wechselschelle bitte einmal um 180°, so dass der kurze Abstandshalter unter die Arbeitsplatte drückt.



4.3. Elektrischer Anschluss

- Beachten des richtigen Anschlusswertes

H05V2C2-F 3G 1.5mm²:



Die Kochfelder in 30er Breite arbeiten mit 230 V Wechselstrom. Der elektrische Anschluss ist ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchzuführen. Bitte beachten Sie, dass bei einem fehlerhaften elektrischen Anschluss das Kochfeld umgehend zerstört werden kann und Ihre Gewährleistung verloren geht.

4.4. Vor der ersten Inbetriebnahme

- Grundreinigung

Reinigen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch von eventuellen Transport- oder Verpackungs-Verunreinigungen und trocknen Sie es ab. Verwenden Sie auf keinen Fall einen Dampfreiniger zum Reinigen, da durch den Dampfdruck Feuchtigkeit ins Innere des Gerätes gelangen kann!
Die Oberfläche sollte nach der Reinigung frei von Fetten und Reinigungsmitteln sein.

- Geruchsbildung beim ersten Benutzen

Beim ersten Einschalten des Gerätes kommt es zu einer Geruchsbildung, eventuell tritt leichter Dunst auf. Dies ist völlig normal. Bei jeder folgenden Inbetriebnahme verringern sich diese Erscheinungen und verschwinden schließlich ganz.

- Versicherungsschutz

Wir empfehlen Ihnen, das Gerät durch eine Zusatzvereinbarung in eine bestehende Glasversicherung mit aufzunehmen.

5. Bedienung

5.1. Die Bedienelemente und deren Bedienung

Alle Bedienelemente auf dem Gerät sind als Sensortasten ausgelegt, d.h. zur Bedienung legen Sie einfach einen Finger auf die entsprechende Sensortaste.

- Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie das Grillfeld verwenden können, schalten Sie hier das Gerät ein. Stellen Sie sicher, dass sich auf der Grillfläche entsprechendes Grillmaterial befindet.
Wenn nach dem Einschalten für 10 Sekunden keine weitere Taste betätigt wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.
Nach Beendigung des Grillvorgangs können Sie mit diesem Bedienelement das Gerät ausschalten (Bei aktiver Bedienfeldsicherung 3 sek. gedrückt halten).

- Temperaturstufe erhöhen

Erhöhen Sie die Temperaturstufe mit der ⊕-Taste (bis maximal 9). Bei längerem Druck auf die Taste wird die Temperaturstufe automatisch erhöht.

- Temperaturstufe verringern

Verringern Sie die Temperaturstufe mit der ⊖-Taste. Bei längerem Druck auf die Taste wird die Temperaturstufe automatisch verringert.
Wenn die Anzeige der Grillfläche auf 0. steht, können Sie mit der ⊖-Taste direkt auf 9. springen. Zum Ausschalten der Grillfläche drücken Sie ⊕ und ⊖ gleichzeitig für 3 Sekunden.

- Bedienfeld sichern

Mit dieser Taste können Sie das Bedienfeld vor unbeabsichtigter Bedienung schützen. Zum Aktivieren / Deaktivieren halten Sie diese Taste für 3 Sekunden gedrückt.

- Timer einstellen

Nachdem Sie für die Grillfläche die Temperaturstufe eingestellt haben, stellen Sie hier die Timer-Zeit ein. Bestätigen Sie den Timer danach mit den Temperaturstufe-Tasten.
Ist der Timer aktiviert, wird in der Temperatur-Anzeige ein t. angezeigt.

5.2. Die Anzeigeelemente

- Anzeige der Temperaturstufe (0-9)

Diese Anzeige stellt die aktuelle Temperaturstufe der Grillfläche dar.
Bei ist die Grillfläche ausgeschaltet, ist die Maximalstufe.

Beträgt die Oberflächentemperatur der Grillfläche nach dem Ausschalten mehr als 50°C, steht die Anzeige auf (Restwärmeanzeige), bis die Oberfläche abgekühlt ist.

Ist der Timer für ein Kochfeld aktiviert, wird im Display dieses Kochfeldes angezeigt.

- Anzeige der eingestellten Timerzeit

Hier sehen Sie die eingestellte Timerzeit (1-99 Minuten) für die Grillfläche.

6. Energiespar-Tipps

- Erst Kochgeschirr aufstellen, dann einschalten

Legen Sie bei jedem Grillen zuerst das Grillgut auf die Platte, bevor Sie das Gerät einschalten.

- Restwärme nutzen

Kochfelder möglichst schon vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme auszunutzen. Die Restwärme kann auch dazu benutzt werden, um die Speisen nach dem Kochvorgang warm zu halten.

7. Hinweise zum Grillbesteck

Das Gerät eignet sich nicht zum Erwärmen von Speisen in Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäßen.

- Möglichst kein scharfes oder spitzes Grillbesteck benutzen

Benutzen Sie zum Wenden des Grillgutes möglichst teflonbeschichtetes Grillbesteck. Bei der Verwendung von Grillbesteck aus Edelstahl oder Stahl achten Sie darauf, dass das Grillbesteck mit der Ceranoberfläche möglichst nicht in Berührung kommt, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

- Niemals auf der Grillfläche schneiden

Um das Grillgut zu zerkleinern, nehmen Sie es von der Grillfläche herunter und schneiden es auf einem geeigneten Brett. Das Schneiden auf der Ceranfläche kann dazu führen, dass die Oberfläche zerkratzt wird und das Messer stumpf wird.

8. Reinigung und Pflege

- Restwärme beachten

Grundsätzlich gilt: Lassen Sie die Grillfläche lange genug abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen, um die Verbrennungsgefahr zu verringern.
Gelangen allerdings Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf die Grillfläche, sollten Sie das Gerät sofort ausschalten. Entfernen Sie die Rückstände mittels des beiliegenden Glasschabers direkt von der Grillfläche, um ein Einbrennen zu vermeiden. Anschließend wie beschrieben im erkalteten Zustand reinigen.

- Keine scharfen / scheuernden Reinigungsmittel und keine kratzende Schwämme verwenden

Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel oder kratzende Reinigungsschwämme beschädigen die Oberfläche des Gerätes. Benutzen Sie nur Wasser und Spülmittel bzw. spezielle Glaskeramik-Reiniger.

- Niemals Dampfreiniger oder Hochdruckgeräte zum Reinigen verwenden

Durch den Überdruck kann Feuchtigkeit ins Innere des Gerätes gelangen. Dadurch gefährden Sie Ihre eigene Sicherheit (Kurzschlussgefahr!), außerdem kann die Elektronik beschädigt werden.

- Regelmäßige Reinigung nach jedem Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Anschließend entfernen Sie Spülmittelreste und trocknen Sie zur Vermeidung von Kalkflecken die Ceranfläche mit einem sauberen Tuch ab.

- Glasschaber nur bei stärkeren Verschmutzungen einsetzen

Für getrocknete oder angebrannte Speisereste, die sich nicht mit einem feuchten Tuch entfernen lassen, benutzen Sie bitte den mitgelieferten Glasschaber. Setzen Sie diesen leicht schräg zur Glaskeramik-Fläche an und entfernen Sie die Verunreinigungen mit gleitender Klinge.

Vorsicht: Die Klinge des Glasschabers ist sehr scharf, es besteht Verletzungsgefahr. Beschädigte Klingen sind sofort zu ersetzen.

9. Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die Grillfläche funktioniert nicht	- Das Gerät ist nicht eingeschaltet - Die gewünschte Heizstufe ist nicht eingestellt - Die Bedienfeldsicherung ist aktiviert - Die Sicherungen (im Sicherungskasten) sind deaktiviert - Das Gerät oder die Stromzuleitung ist defekt	- Gerät einschalten (Taste lange drücken) - Stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein - Deaktivieren Sie die Bedienfeldsicherung - Schalten Sie die entsprechenden Sicherungen ein - Kontaktieren Sie den Kundendienst
Die Anzeige funktioniert nicht korrekt	- Die Anzeige gibt dieses Zeichen wieder: H - Die Anzeige gibt dieses Zeichen wieder: E. - Die Anzeige gibt ein unbekanntes Zeichen wieder oder zeigt die falsche Heizstufe an	- Restwärmeanzeige, die Anzeige ist korrekt - Timer aktiviert, die Anzeige ist korrekt - Kontaktieren Sie den Kundendienst

Kundendienst:

Sie haben sich für ein hochwertiges Gerät aus der Achenbach-Kollektion entschieden. Sollten Sie dennoch einmal ein Problem mit dem Gerät haben, so gewähren wir eine Gewährleistung von 24 Monaten. In diesem Fall kontaktieren Sie uns bitte telefonisch, per Fax oder per eMail unter:

Ariapura GmbH
Georgenstr. 3
D-96114 Hirschaid

Tel./Fax: 0700-27427872
eMail: fallis@induktionskochfeld-shop.de

Teilen Sie uns bitte Folgendes mit:
- Anschrift
- Telefonnummer
- Wer ist für den Einbau verantwortlich?
- Kopie der Rechnung
- Tag der Auslieferung
- Genaue Mängelbeschreibung

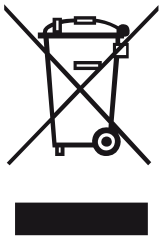
Wir werden uns dann umgehend um die Lösung Ihres Problems kümmern.

10. Hinweise zur Entsorgung des Gerätes

Dieses Produkt ist konform mit der EU-Richtlinie 2002/96/EG

- Entsorgung des Altgerätes:

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer den entsprechenden Sammelstellen übergeben wird. Andernfalls können laut Abfallbeseitigungsgesetz Geldstrafen verhängt werden.



Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seines Nutzungszeitraums nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern durch ein Entsorgungsunternehmen für elektrische und elektronische Altgeräte entsorgt werden muss. Beim Einkauf eines neuen, gleichwertigen Gerätes kann es auch dem Händler zur fachgerechten Entsorgung übergeben werden.

Für nähere Informationen zu den verfügbaren Sammelstellen wenden Sie sich bitte an ihren lokalen Entsorgungsbetrieb oder an den Händler, der Ihnen das Gerät verkauft hat.

- Verpackungsmaterialien:

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwendbar. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

ACHENBACH
INNOVATIONEN SCHAFFEN QUALITÄT

HELIOS 30

– Glaskeramik-Grillfläche –

Ariapura GmbH
Georgenstr. 3
D-96114 Hirschaid

Tel./Fax: 0700-27427872

eMail:
fallis@induktionskochfeld-shop.de